前沢牛のふるさと「前沢」

奥州市前沢区は、東西約13.6㎞、南北約8.9㎞、総面積72.34㎢のひし形に近い形をした町です。岩手県の南部に位置し、中尊寺金色堂で知られる平泉の文化圏内にあります。そのため、奥州藤原氏の前史ともいえる安倍氏関連の遺跡や源義経伝説が数多く残されています。

町の中央を東北地方の大河である北上川が南北に流れ、その両側の平坦地帯に拓けた水田は県南屈指の穀倉地帯を形成しています。藩政時代には伊達藩領に属し、北上川による船運で栄えたと言います。その肥沃な土地から生産される「ひとめぼれ」を主体とした生産性の高い米づくりが定着しています。

また、国道４号、東北自動車道およびJR東北本線が町の中央をとおり、東北新幹線への接続もスムーズであるなど首都圏（消費地）への交通の便に大変恵まれています。このことは、米と前沢牛の産地である農業の町、前沢にとって流通の面で大きなメリットとなっています。

前沢牛まつり

肉質日本一を誇る「前沢牛」を格安で食べられるお祭り。毎年、有名な歌手を招いて、コンサートを開催し、牛の鳴きまねコンテスト等の無料イベントを行うなど、各地からやってくる、肉好きのお客様で賑わいます。

奥州市牛の博物館

博物館のテーマは、「牛と人との共存を探り、生命・自然・人間を知る」。牛の進化の過程や牛の特徴など、生物学に関する展示や、牛と人とのかかわりに関する展示など、牛にまつわる資料が展示されています。隣接して前沢牛料理が堪能出来るレストラン「ロレオール」があります。

Access

車で

浦和 IC	東北自動車道 約４時間30分	平泉前沢 IC	国道４号 5 分	前沢区内
仙台宮城 IC	東北自動車道 約１時間		国道４号 5 分	
盛岡 IC	東北自動車道 約50分		国道４号 5 分	

鉄道で

東京駅	東北新幹線 2時間15分	一ノ関駅	東北本線 15分	前沢駅
仙台駅	東北新幹線 32分		東北本線 15分	
盛岡駅	東北新幹線 20 分	北上駅	東北本線 25 分	

飛行機で

札幌(新千歳)空港	1 時間	花巻空港	花巻駅	東北本線 40 分	前沢駅
大阪(伊丹)空港	1 時間30分			東北本線 40 分	
名古屋(小牧)空港	1 時間10分			東北本線 40 分	

お問い合わせ
岩手前沢牛協会
岩手県奥州市前沢区字七日町裏 71 番地
TEL.0197-56-2111　FAX.0197-56-2171
URL　http://www.maesawagyu.net/

岩手前沢牛協会　検索

「前沢牛」とは？

「前沢牛」とは、岩手ふるさと農業協同組合によって商標登録された牛肉の銘柄であり、前沢牛の定義を次のとおり定めています。

前沢牛の定義

❶品種は黒毛和牛であること。
❷出生地が子牛登録証等で確認できること。
❸前沢区在住の生産者が１年以上飼養し、肥育期間も前沢区が最長かつ最終飼養地であること。
❹肉質等級が４以上で歩留等級がＡまたはＢ。
❺商標登録をしている「岩手ふるさと農業協同組合」を通じて出荷されること。

		肉質等級				
		5	4	3	2	1
歩留等級	A	A5	A4	A3	A2	A1
	B	B5	B4	B3	B2	B1
	C	C5	C4	C3	C2	C1

前沢牛の歴史

前沢の地で和牛肥育が始まったのが昭和40年代、当初は「岩手のガリ牛」と酷評を受けましたが、出荷者談話室での度重なる生産者の情報交換と、「全国の共進会でのトップをとる」という目標に生産者が一丸となって取り組み続けた結果、昭和53年には東京食肉市場で当時の最高販売価格を更新。全国で最も権威のある牛肉品評会である全国肉用牛枝肉共励会で名誉賞を受賞するなど、前沢牛の名声が全国的に広がりました。近年でも、上物率が常に70%を超え、平成22年度に全国肉用牛枝肉共励会で全国最多通算５度目の名誉賞（日本一！）を受賞するなど高品質な前沢牛が生産されています。

前沢牛が
お店に並ぶまで

安全な前沢牛だけを お届けしています。

繁殖農家 約10ヶ月飼育
↓
約22ヶ月飼育 ← 飼育
↓
JA 岩手ふるさと ← 集荷計量
↓
食肉市場 と畜
主に東京食肉市場
↓
仲卸業者
↓
小売店　飲食店
↓
お客様

前沢牛がお店に並ぶまで

繁殖農家の手で約10ヶ月間、前沢の肥育農家の手で約22ヶ月間大切に育てられた牛は、JA岩手ふるさとの集荷場に集められ、トラックで食肉市場まで運ばれます。

食肉市場でと畜・BSE・放射能検査をし、安全な牛肉であることを確認した後、(社)日本食肉格付協会により格付され、上物と呼ばれる牛だけに「前沢牛」の印がおされ、牛肉銘柄「前沢牛」として競売にかけられます。

競売によって仲卸業者が競り落とした「前沢牛」は小売店や飲食店をとおして販売され、皆様のもとに届けられます。

いわて牛トレーサビリティシステム
(個体識別番号検索)

お買い求めの牛肉の生産者や生産履歴が確認出来ます。※岩手県産牛に限ります。

安全で美味しい牛肉をお届けするために…

❶出荷する全ての牛肉の検査を行い、安全を確認しています。
❷牛に与える稲わらについて、安全が確認されたものだけ使用しています。
❸畜産推進員やJA職員の巡回指導により飼養管理を徹底しています。

岩手前沢牛協会 設立25周年を迎えて

日頃から前沢牛をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

前沢牛は、全国レベルの牛肉品評会のなかで最も権威があるとされる全国肉用牛枝肉共励会において、平成22年度に全国最多５度目の名誉賞を受賞しました。

これは、前沢の地が自然豊かで冷涼な気候で、牛にとって最高の環境であること。牛の餌となる全国食味値ランキング特Ａ評価の美味しいお米から良質な稲わらが使えること。そして何よりも、高品質で美味しい牛肉を作ろうと、互いに切磋琢磨し、技術を磨き上げた生産者の努力があったからです。

また、放射能に関しては、牛の与える餌や飼養管理を徹底し、安全性を高める取組みを行い、出荷する全ての牛肉を確実に検査しております。

北国の自然豊かな風土と牛への愛情が育んだ前沢牛。その美味しさは必ず皆様にご満足いただけるものと確信しております。

ぜひ、全国の前沢牛販売指定店にて安心でおいしい前沢牛をご賞味ください。

岩手前沢牛協会
会長(岩手県奥州市長)
小沢　昌記

美味しさのヒミツ

肉質はやわらかく ほんのり甘みがある

霜降りの脂はしつこくなく、食すと上質な香りが口の中に広がります。そして口に入れた瞬間に舌の上でとろける感覚…。

日本最高峰の上質な牛肉は、焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキなど、どんな料理でも最高の味わいを与えてくれます。

特に、絶妙な加減で炙って供される『前沢牛のにぎり』は、前沢牛の醍醐味を味わえる一品で、やみつきになる方が多いようです。

食べた人たちを次から次へととりこにしていく「前沢牛」。その美味しさの秘密に迫ります。

前沢牛の美味しさの秘密

最高の環境

自然に恵まれたおいしい水とおいしい空気。

地域内一貫体制の確立

肥育素牛のほとんどは岩手県で育てられた子牛を導入して育てています。

地域内循環型の農業

牛の糞や敷料から作られる良質な堆肥を米作りに、美味しい米の稲わらを牛の餌に。牛飼いと稲作農家が堆肥と稲わらを交換し協力しあうことによって、美味しい前沢牛と食味値最高ランクの特Ａ評価のお米が生産されています。

「職人芸」の肥育技術

時間の許す限り牛と接し、１頭１頭大事に育てています。

エサは農家それぞれオリジナルの配合割合を確立し、我が家の牛に合ったエサを与えています。

生産者は皆同じ目標に向かって切磋琢磨し、技術を高めあっています。

日本一の実績

【農林水産大臣賞（日本一！）を９回受賞】

全国肉用牛枝肉共励会
名誉賞（農林水産大臣賞）を通算５回受賞（全国最多！）。

全畜連全国肉用牛枝肉共進会
最優秀賞（農林水産大臣賞）を通算４回受賞。

全国肉用牛枝肉共励会
雌の部最優秀賞（雌の最高位）を通算５回受賞。

美味しい牛肉は最高の環境と生産者の愛情から

肉の芸術品にも例えられる極上の肉質は、前沢産の良質な稲わらや水のきれいな大地で育った干草、穀類を飼料として与えるとともに、ストレスをかけない環境づくりや１頭１頭愛情豊かに飼育することによって生み出されています。

生産者 Interview 紹介

「東の横綱」の名に恥じぬ高品質な前沢牛を

ＪＡ岩手ふるさと
肉牛部会前沢支部支部長
阿部　勝行さん

食べて『美味しい』と言われる前沢牛を

畜産推進員
ＪＡ岩手ふるさと
肉牛部会前部会長
鈴木　松雄さん

消費者ニーズにあった牛づくり

ＪＡ岩手ふるさと
肉牛部会前沢支部副支部長
石川　正好夫妻

受け継いだ技術に更に磨きをかける

ＪＡ岩手ふるさと
肉牛部会前沢支部副支部長
小野寺　正三さん

地域内一貫生産でより良い産地に

バラ飼料同好会会長
石川　一郎夫妻

仲間はライバル！互いに切磋琢磨して技術を磨く

畜産推進員
千葉　守人さん

時間の許す限り牛舎に足を運んでいます

畜産推進員
佐々木　君夫さん

安心・安全で皆様に喜ばれる前沢牛を

前沢牛同志会会長
後藤　久次夫妻

良い子牛を前沢牛の生産者のために

ＪＡ岩手ふるさと
和牛改良組合前沢支部長
小野寺　正夫妻

伝統を受け継ぎ、前沢牛の更なる発展を

牛好会会長
千葉　辰美さん

牛飼い名人の先輩方に早く追いつく！

畜産推進員
及川　哲郎夫妻

先輩たちが築いてきた前沢牛を今以上に

若手生産者
佐藤　克也さん

美味しい前沢牛を味わってください

若手生産者
保科　俊徳さん

日本農業の『トップランナー』

平成22年度 日本農業賞団体の部 大賞受賞

前沢牛の生産者団体『岩手ふるさと農協肉牛部会前沢支部』が、短期間でのブランド確立と前沢牛による地域振興が評価され、平成22年度日本農業賞団体の部大賞を受賞しました。

肥育技術をざっくばらんに教えあえる『談話室』での技術共有が、短期間での前沢牛ブランド確立の要因といっても過言ではありません。情報を共有しつつ更に切磋琢磨し続ける牛飼いの姿勢は、若手の牛飼いにしっかりと継承されています。

日本農業賞とは
ＪＡ全中、ＪＡ都道府県中央会とＮＨＫが主催して、日本農業の確立をめざし、意欲的に経営や技術の改革と発展にとりくみ、地域社会の発展に貢献している農業者と営農集団を日本農業の「トップランナー」として表彰するもの。

前沢牛のココが一番！ REPORT

㈱コシヅカ

東京都港区港南 2-7-19

岩手前沢牛協会相談役
代表取締役
腰塚　源一

『お客様に勧める理由』

全国各地に多数の有名な銘柄牛がありますが、その中でも1・2を競っているのが前沢牛です。

ブランドの価値は、“1番には味が良いこと”ですが、その牛肉を食べたい人がいつでも手に入れることができるのも条件の一つです。また、価格面でも価値観があり量的にも豊富になければいけません。

前沢牛は、岩手県でも世界遺産に登録された平泉の北に位置し、風光明媚・気候温暖な土地で人情豊かな人たちが愛情をこめて育てた牛です。地域内の行政と農協、生産者が一体となって肥育に取り組んでおり、安定した品質の牛肉を流通させるべく努力しております。

トレーサビリティー(生産履歴)、放射能検査等も確実に行っており、お客様に安心していただけるものとしてお勧めしています。

前沢牛のココが一番！ REPORT

㈱日山畜産

東京都港区港南 2-7-19

岩手前沢牛協会相談役
代表取締役
村上　宏通

『前沢牛との縁』

私と前沢牛協会とのお付き合いは昭和47年頃。ちょうど温屠体取引から冷屠体取引に変わる頃だったと思います。

当時、牛の仕入を勉強中であった私は年末が近づくと自社の各店の店頭に飾る上物の牛を選ぶのが大事な仕事でした。長野県の佐久の牛と岩手の前沢の牛が特に品質が良くその牛の出荷を待って買い付けました。当時の農協の担当者が佐々木敏彦さんで、水沢の火防祭り・厳美渓等、前沢方面へご招待頂いたのがご縁の始まりだと記憶しております。

その後、前沢牛協会が設立されました時より協会の相談役として総会の時にコメントしてきました。脂の質等、品質も向上しましたので、当社の本店の料理部で使用する事になり協会の指定店に加入させて頂きました。今後も第40回日本農業賞『集団組織の部』大賞を受賞された岩手ふるさと農協肉牛部会前沢支部の発展と部会員皆様の活躍を祈念いたします。

前沢牛のココが一番！ REPORT

㈱イヌイ

東京都港区港南 2-7-19

岩手前沢牛協会相談役
代表取締役
犬井　和之

東の横綱といわれ続けている前沢牛の大きな魅力として挙げられますことは、まずその１つに『牛の育てられている環境が素晴らしい』ということです。

他では真似のできない美味しい米の稲わら、大自然において恵まれた天然水、もちろん血統もそうです。そして、生産者一人一人が家族同様、またはそれ以上の愛情を牛に注いでいるということです。その結果として、格付けのお手本にしたいような、きれいな霜降りが生まれるのではないかと思われます。また、今年度第40回日本農業賞大賞を受けられましたことも、このような生産者の皆々様が一同に前沢牛をより良くしていこうとする日々の並々ならぬ努力の賜物だと思われます。

問屋側からの視点としては、買い求めやすいこととして、東京市場に出荷されている格付 A4・A5 に値する上物率が安定しているということ、また、牛の体型が良く距離を置いて見ていても胴がつまり肉周りの良い牛が多い、歩留まり率が高く買う側が儲けやすい牛が多い、今の世の中のニーズに合うきめの細かいサシの入った牛が多い、などが挙げられます。

小売、飲食店からの視点としては、今でも 3.11 の震災の影響があり東北産の牛がデリケートな扱いの中でも、迷わず「前沢なら安心だね」と言って下さり、満足して食べていただいております。また、前沢牛更新証明書をご覧になり、安心を再確認されています。

最後になりますが、前沢牛への今後の期待として、業界のトップを維持することはとても大変なことですが、今まで以上に日々研鑽努力され、より一層日本で一番の美味しい肉質は前沢だと言われ続けられるよう、頑張って頂けたら幸いです。

前沢牛販売指定店 前沢牛 買える所 食べる所

本物の証です。

この看板は、岩手前沢牛協会が「前沢牛販売指定店」として登録したお店に、その証として貸し出しているものです。
前沢牛をお買い求め・ご賞味される際には、この看板のあるお店をご利用ください。

指定店ガイドの見方

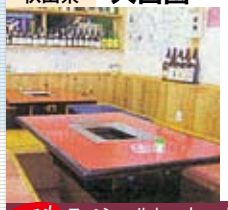
住　所 / 営業時間 / 定休日 / 電　話 / 飲食店 / 小売販売店 / 宿泊施設 / 飲食店・小売販売店

青森県 肉の寺山

小売店
- 青森県青森市古川1丁目11-16
- 8:00～17:00
- 火曜
- 017-776-6790

オススメ

秋田県 大昌園



焼肉
- 秋田県大館市字向町12-1
- 11:00～23:00
- 不定休
- 0186-42-2929

オススメ　スペシャルセット、ナムル

岩手県 JA 岩手ふるさと　菜旬館

小売店
- 岩手県奥州市前沢区字駅東二丁目8-7
- 1月～3月9:00～17:00
  4月～12月9:00～18:00
- 第1・3木曜
- 0197-41-3360

オススメ

岩手県 肉のちだきゅう三日町店

小売店
- 岩手県奥州市前沢区三日町33-1
- 9:30～18:30
- 不定休
- 0197-56-5035

オススメ

※時期によっては前沢牛を取り扱っていない場合もあります。直接店舗にお問合せください。

岩手県 **肉のちだきゅう　アスティ店** 買

小売店
- 岩手県奥州市前沢区駅東2-8-1
- 9:00～19:00
- 木曜日
- 0197-56-4335

オススメ

岩手県 **和風れすとらん おかる** 味

和食
- 岩手県奥州市前沢区字七日町91
- 11:00～13:30　16:00～20:00
- 火曜
- 0197-56-2515

オススメ 前沢牛ステーキ丼、前沢牛ハンバーグ定食

岩手県 **助八寿司** 味

寿司
- 岩手県奥州市前沢区駅東2-8-9
- 11:30～22:00
- 第1・2・3月曜日
- 0197-56-4141

オススメ 前沢牛セット

岩手県 **和風れすとらん 牛の里** 味

和食
- 岩手県奥州市前沢区向田1-5
- 11:00～21:00
- 不定休
- 0197-56-6115

オススメ 前沢牛ちびすき御膳、前沢御膳

岩手県 **カフェレストラン　ベーシック** 味

洋食
- 岩手県奥州市前沢区字本杉20-1
- 11:00～14:00　17:00～21:00
- 水曜
- 0197-56-5932

オススメ 前沢牛ハーフステーキ、前沢牛ヒレステーキ

岩手県 **吉兆寿司** 味

寿司
- 岩手県奥州市前沢区字塔ヶ崎21-7
- 月～土 11:00～23:00
  日・祝 11:00～22:00
- 木曜
- 0197-56-5906

オススメ 前沢牛のにぎり(炙り)、牛しゃぶ

岩手県 **前沢牛　オガタ本店・味心** 味・買

小売店・焼肉・和食
- 岩手県奥州市
  前沢区字塔ヶ崎 102-4
- 10:00～18:00
- 小売木曜
  飲食木曜(予定)
- 0197-56-7298

オススメ 「味心」休業中。平成 24 年 7 月オープン予定

岩手県 **前沢牛オガタ駅東店・肉料理　おがた** 味・買

小売店・焼肉・和食
- 岩手県奥州市前沢区向田1-22
- 小売店10:00～18:00
  飲食店11:30～15:00　17:00～21:00
  土日・休日11:30～21:00 (LO20:30)
- 水曜
- 小売0197-56-0298
  飲食0197-56-7729

オススメ 前沢牛味くらべ膳

岩手県 **ロレオール** 味

フレンチ
- 岩手県奥州市前沢区字南陣場103-1
- 11:30～14:30
  17:30～20:00（予約制）
- 月曜
- 0197-56-3324

オススメ 前沢牛リブロースのインゴットステーキ

岩手県 **前沢サービスエリア(上り線)** 味

洋食・和食
- 岩手県奥州市前沢区字裏新田29-13
- 24時間営業
  レストラン7:00～21:00
- 年中無休
- 0197-56-4014

オススメ 前沢牛牛丼、前沢牛ハンバーグセット

岩手県 **前沢レストラン**
(東北自動車道前沢 SA 下り線) 味

和食
- 岩手県奥州市前沢区義ヶ森27-6
- 7:00～22:00
- 年中無休
- 0197-56-2715

オススメ 前沢牛ステーキ丼、前沢牛ビビンバ風丼

岩手県 **きくすい水沢本店** 味

和食
- 岩手県奥州市
  水沢区佐倉河字後田29
- 11:30～15:00 (LO14:00)
  17:00～22:00 (LO21:00)
- 0197-25-8811

オススメ 前沢牛御膳、前沢牛鉄板焼き

岩手県 **ささ忠** 味・買

小売店・和食
- 岩手県奥州市水沢区横町205
- 11:30～14:00　17:00～21:20
- 日曜
- 0120-23-3621

オススメ 前沢牛特選すき焼、前沢牛特選しゃぶしゃぶ

岩手県 **タカトヨ日高店** 買

小売店
- 岩手県奥州市水沢区字日高西1
- 9:00～20:00
- 年中無休
- 0197-23-5511

オススメ 前沢牛切り落とし、すき焼き用

岩手県 **有川村商店・肉の川村** 買

小売店
- 岩手県奥州市水沢区東町12
- 7:00～18:00
- 1月1日　日曜
- 0197-23-2155

オススメ しゃぶしゃぶ用、カルビー用、すき焼き用

岩手県 **レストラン源(平泉レストハウス内)** 味

和食
- 岩手県西磐井郡平泉町平泉字坂下10-7
- 8:40～17:00
- 年中無休
- 0191-46-2011

オススメ いわて黄金ランチ、前沢牛ステーキどんぶり

岩手県 **弁天** 味

和食
- 岩手県北上市青柳町2丁目3-12
- 17:00～23:00（月～木）
  17:00～24:00（金・土）
- 日曜
- 0197-64-1923

オススメ 前沢牛すき焼き、前沢牛肉じゃが

岩手県 **さくら野百貨店　北上店** 買

小売店
- 岩手県北上市本通り2-2-1
- 10:00～19:00
  4Fフロア10:00～20:00
- 不定期休日あり
- 0197-61-5511

オススメ

岩手県 **アルテ桜台店** 買

小売店
- 岩手県花巻市
  桜台1丁目12番12号
- 9:30～22:00
- 年中無休
- 0198-23-1128

オススメ 各種折詰セット前沢牛化粧箱入りすき焼き用・焼肉用

岩手県 **結びの宿 愛隣館** 宿

旅館
- 岩手県花巻市鉛字西鉛23
- 18:00～21:00（夕食時間）
- 年中無休
- 0198-25-2341

オススメ 前沢牛ステーキ、前沢牛しゃぶしゃぶ

※時期によっては前沢牛を取り扱っていない場合もあります。直接店舗にお問合せください。

岩手県

ステーキ・鉄板料理　和かな

味

鉄板焼

岩手県盛岡市大沢河原1-3-33
11:30～14:00　17:00～20:30
火曜
019-653-3333

オススメ　前沢牛ステーキコース、岩手山コース(活アワビと前沢牛のコース)

岩手県

肉の米内

味 買

小売店・焼肉・惣菜

岩手県盛岡市紺屋町5-16
肉・弁当　9:00～20:00
焼肉11:30～14:30　17:00～23:00
第2・4木曜
019-624-2967

オススメ　カルビー定食、前沢牛ステーキ

岩手県

いわちくキッチン　盛岡駅フェザン店

買

小売店

岩手県盛岡市駅前通1番44号
盛岡駅フェザンB1階
10:00～21:00
年中無休
019-654-9777

オススメ

岩手県

岩手畜産流通センター　川徳直売店

買

小売店

岩手県盛岡市菜園1-10-1
川徳デパート内地下1階
10:00～19:00
1月1日
019-624-1215

オススメ　前沢牛ギフト商品（ステーキ、焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶ）

岩手県

岩手畜産流通センター　アネックス川徳店

買

小売店

岩手県盛岡市緑ヶ丘4丁目1-50
10:00～19:00
019-663-7317

オススメ

岩手県

銀河離宮

味

焼肉・和食・会席料理

岩手県盛岡市菜園1-4-10
第二サンビル1階
月～金11:30～14:00　17:00～23:00
土祝11:30～15:00　17:00～22:00
日曜日
019-606-3739

オススメ　(ランチ)前沢牛焼肉ランチ　(ディナー)前沢牛しゃぶしゃぶ会席

岩手県

大同苑　本店

味

焼肉

岩手県盛岡市菜園2-6-19
月～土　11:00～27:00
日・祝11:00～24:00
019-654-5588

オススメ　盛岡冷麺、ネギタン塩

岩手県

ベルプラス都南プラザ

買

小売店

岩手県盛岡市永井22-3
10:00～23:00
1月1日
019-638-0252

オススメ　前沢牛肩肉すき焼き用

岩手県

ミートショップしらさわ

味

和食

岩手県盛岡市南大通2-6-20
10:00～19:00
日曜・祝日
019-624-4595

オススメ

岩手県

㈲川鉄商店

買

小売店

岩手県盛岡市鉈屋町2-20
10:00～20:00
木曜日
019-625-0817

オススメ

岩手県

ビッグハウス上盛岡店

買

小売店

岩手県盛岡市北山一丁目9番20号
9:00～21:00
1月1日
019-654-3200

オススメ

岩手県

ベルプラスワン

買

小売店

岩手県盛岡市大通2丁目8-14
10:00～23:00
1月1日
019-604-3550

オススメ

岩手県

愛真館

宿

旅館

岩手県盛岡市繋字塗沢40-4
年中無休
019-689-2111

オススメ　しゃぶしゃぶ、ステーキ

岩手県

安比八幡平の食の宿　四季館　彩冬

宿

旅館・ランチ

岩手県八幡平市赤坂田 254-9
ランチ　11:30～13:30
水曜
0195-72-5344

オススメ　前沢牛サーロインステーキ、前沢牛ハンバーグステーキランチ

岩手県

肉の横沢

買

小売店

岩手県八幡平市
大更第21地割52番地の1
8:30～19:00
第1・3日曜
0195-76-3026

オススメ　前沢牛サーロインステーキ

岩手県

㈲太田屋肉店

買

小売店

岩手県宮古市五月町1-1
宮古市魚菜市場内
6:00～18:00
水曜
0193-62-8129

オススメ

岩手県

肉の坂下

買

小売店

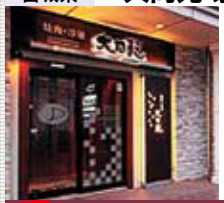
岩手県宮古市新町2-31
8:00～18:00
日曜
0193-62-3777

オススメ

宮城県

大同苑 泉中央店

味



焼肉

宮城県仙台市泉区泉中央1丁目19-7
泉中央2番館ビル1階
月～金11:00～14:00　17:00～24:00
土・祝前日11:00～24:00　日　11:00～22:00
12月31日、1月1日
022-776-2989

オススメ　盛岡冷麺、ネギタン塩

宮城県

肉のいづみ

買

小売店

宮城県登米市迫町佐沼字中江2丁目4-2
ジョイショッピングプラザ内
9:30～20:00
年中無休
0220-22-8813

オススメ　牛丼、ビーフシチュー、カレー等の惣菜

宮城県

㈲亀山精肉店

買

小売店

宮城県気仙沼市南町1丁目1-15
気仙沼復興商店街内
9:00～18:00
日曜
0226-22-0355

オススメ　前沢牛・気仙沼ホルモン

※時期によっては前沢牛を取り扱っていない場合もあります。直接店舗にお問合せください。

新潟県 **㈱神林精肉店** 買

小売店
新潟県柏崎市西本町1丁目7番23号
8:30～18:00
日曜
0257-23-2224

オススメ

栃木県 **日光グルマンズ和牛** 味

ステーキレストラン
栃木県日光市所野1541
11:30～14:00　17:30～19:30
水曜（祝日の場合翌日）
0288-53-3232

オススメ 前沢牛ステーキコース

埼玉県 **和風牛肉料理　まつもと** 味

ステーキ
埼玉県さいたま市岩槻区本町 3-8-15
平野ビル 2F
11:30～14:00　17:30～20:00
火曜
048-757-0602

オススメ 前沢牛ステーキコース、前沢牛しゃぶしゃぶコース

埼玉県 **味工芸　牛肉道場** 買

小売店
埼玉県所沢市下富129-2
土曜　9:00～17:00
日曜　9:00～12:00
土日開催（月により他曜日開催あり）
04-2942-3737

オススメ 前沢牛サーロインステーキ、前沢牛すき焼き

埼玉県 **美食工房　肉のコバ** 買

小売店
埼玉県北本市中央1丁目84番地5
10:30～19:00
日曜・祝日
048-592-3201

オススメ 特選ロースすき焼き、極上赤身霜降スライス

埼玉県 **肉のくまき** 買

小売店
埼玉県戸田市南町 1-19
10:30～19:00
日曜・祝日
048-442-3136

オススメ ステーキ各種

埼玉県 **肉の横村** 買

小売店
埼玉県深谷市樫合391
8:00～17:00
月曜・第3日曜
048-572-3535

オススメ

千葉県 **焼肉レストラン 新羅** 味

焼肉
千葉県千葉市中央区中央 3-8-13
17:00～23:00
日曜
043-226-8078

オススメ 前沢牛ロース

千葉県 **焼肉レストラン 貴族** 味

焼肉
千葉県船橋市前原西4-30-1
火～金17:00～21:00
土日祝17:00～23:00
月曜（月曜が祝日の場合は火曜）
047-472-2262

オススメ 和牛ファミリーセット、石焼ビビンバ、上ロース・ハラミ

千葉県 **アンデス食品　馬橋営業所** 買

小売店
千葉県松戸市八ヶ崎2-8-7
（千葉県食品流通センター内）
6:00～16:00
日曜・祝日
市場定休日
047-341-7083

オススメ すき焼き・しゃぶしゃぶ用、切り落とし・カレー用

千葉県 **柏食肉センター** 買

小売店
千葉県柏市若柴 69-1　市場内
6:00～12:00
日曜・祝日　月２回程度水曜
047-341-2945

オススメ

千葉県 **T・マート** 買

スーパー
千葉県市原市牛久1058-3
9:30～20:00
無休
0436-92-0020

オススメ

千葉県 **大衆肉料理　今久** 味

焼肉
千葉県旭市川口 3435-7
平日 17:30～20:30(入店)22:00(閉店)
土日祝 17:00～20:30(入店)22:00(閉店)
水曜
0479-63-6768

オススメ すき焼き、しゃぶしゃぶ、ハンバーグ

千葉県 **大衆肉料理　今久銚子店** 味

焼肉
千葉県銚子市新生町 2-2-10
ユニティビル 1F
平日 17:30～21:30(入店)22:00(L/O)23:00(閉店)
土日祝 17:00～21:30(入店)22:00(L/O)23:00(閉店)
月曜
（月曜が祝日の場合は火曜）
0479-22-0808

オススメ 前沢牛特選サーロイン、和牛ローストビーフ

千葉県 **大衆肉料理　大幸** 味

焼肉・和食
千葉県山武郡芝山町大台3112-4
17:00～22:00
水曜
0479-77-1129

オススメ ハンバーグ

千葉県 **大衆肉料理　悠久** 味

飲食店
千葉県山武郡
大網白里町大網1432-3
17:00～22:00（ＬＯ21:00）
月曜日
0475-72-8929

オススメ 前沢牛特選サーロイン

東京都 **肉料理いぬ居** 味

和食
東京都千代田区神田神保町 1-103
東京パークタワー 101 内
11:30～14:00　17:00～22:30(LO22:00)
※土曜のディナーは要予約
日曜・祝日
03-3518-4129

オススメ すきやきコース、しゃぶしゃぶコース

東京都 **すき焼割烹　日本橋　日山** 味

和食
東京都中央区日本橋
人形町2丁目5-1
11:30～14:00　17:00～21:00
日曜・祝日
03-3666-2901

オススメ すき焼きコース

東京都 **銀座らん月** 味

和食
東京都中央区銀座 3-5-8
11:30～22:00
1 月 1 日
03-3567-1021

オススメ 焼しゃぶしゃぶ、すきしゃぶしゃぶ

東京都 **銀熊茶寮** 味

和食・鉄板焼
東京都中央区銀座6-3-11
西銀座ビル7階
11:30～14:00　17:00～23:30
日曜
03-3573-4333

オススメ 特選前沢牛サーロインステーキ、特選前沢牛ヒレステーキ

※時期によっては前沢牛を取り扱っていない場合もあります。直接店舗にお問合せください。

東京都 ㈲島田精肉店

買

小売店

東京都港区新橋3丁目18番5号
6:00～19:00
日曜・祝日
03-3431-7722
（代表）

オススメ サーロイン、ヒレ、前沢牛肉全般

東京都 六本木大同苑

味

焼肉店

東京都港区六本木4-12-11
ランチ11:30～15:00
ディナー18:00～24:00
03-6439-2989

オススメ

東京都 コシヅカハム

買

小売店

東京都文京区千駄木 3-43-11
10:00～19:00
水曜日
03-3823-0202

オススメ しゃぶしゃぶ、すき焼き

東京都 日本料理 水車本店

味

和食

東京都台東区東上野 2-21-11
上野ターミナルホテル B-1
11:30～22:00
年末年始
03-3835-3414

オススメ 鉄板焼きステーキ、特選前沢牛ステーキ丼

東京都 レストランカタヤマ

味

洋食

東京都墨田区東向島4-2-6
平日11:00～14:30
16:30～21:00
日祝11:00～21:00
無休
03-3610-1500

オススメ 駄敏丁カットステーキ(前沢牛からオージービーフまでお好みに合わせて)

東京都 肉の田じま

味・買

焼肉・小売店

東京都江東区扇橋 1-4-1
(1F 小売店　2～3 階 焼肉店)
小売店 10:00～19:00　焼肉店 11:00～23:00
小売店　日曜・祝日　焼肉店　月曜
03-3649-4419(小売店)
03-3699-8929(焼肉店)

オススメ 上カルビ・骨付きカルビ、ホルモン盛り合わせ

東京都 駒沢　東京園

味

焼肉

東京都目黒区八雲 4-20-14
12:00～15:00　17:00～23:00
隔週月曜(休日は営業)
03-3724-2989

オススメ 上ロース(リブロース)、上カルビ(サーロイン)

東京都 特選和牛焼肉　韓々

味

焼肉

東京都世田谷区駒沢3丁目18番2号
オザワビル3F
17:00～26:00
月曜（祝日の場合火曜）
03-3410-5566

オススメ ミスジ　¥1,800、肩しゃぶの焼きしゃぶ　¥1,800

東京都 明治屋　玉川ストアー

買

小売店

東京都世田谷区玉川3-17-1
玉川高島屋ショッピングセンター内
10:00～21:00
1月1日
03-3709-2191

オススメ 前沢牛ロース肉　すき焼き用、サーロインステーキ用

東京都 明治屋　広尾ストアー

買

小売店

東京都渋谷区広尾5-6-6
広尾プラザ1F
10:00～21:00
1/1～1/3
03-3444-6221

オススメ 前沢牛サーロインステーキ用、前沢牛ロース肉すき焼き用

東京都 ㈲グルメ・ナカムラ

買

小売店

東京都渋谷区幡ヶ谷3-2-8
8:00～19:00
第1・3水曜
03-3378-8077

オススメ ローストビーフ

神奈川県 肉のコバヤシ

買

小売店

神奈川県横浜市磯子区洋光台3-1-1
ショップ27
10:00～19:00
月曜
045-831-1292

オススメ 牛肉コロッケ、牛肉メンチ

神奈川県 肉の石川　キッチン伊志川

味・買

小売店・イタリアン

神奈川県平塚市西真上 1-3-8
10:00～20:00
水曜
0463-33-6111

オススメ 前沢牛ステーキ

神奈川県 ㈲太田屋

買

小売店

神奈川県大和市福田3595-7
10:00～18:00
火曜
0462-69-5133

オススメ

神奈川県 ㈲山進商会 肉の山本

買

小売店

神奈川県秦野市並木町 3-19
9:00～19:30
水曜
0463-88-0529

オススメ お焼きとん漬け（豚肉の味噌漬け）、黒毛和牛自家製ローストビーフ

愛知県 前沢牛舎　伏見屋

味

焼肉

愛知県名古屋市中区栄2丁目2-2-23
スワン名古屋ビル1F
17:00～24:00
12月31日
052-203-5575

オススメ 本日のおススメ5種2貫盛り　2,100円、ざぶとんステーキ　2,100円

愛知県 肉や　大善

味・買

焼肉

愛知県知立市上重原2丁目26
小売　火～金11:00～19:00　土日11:00～18:00
焼肉　火～金11:30～14:00　17:30～23:00
土16:30～23:00　日16:30～22:30
月曜・第2火曜
小売0566-82-2983
焼肉0566-83-8337

オススメ

岡山県 龍仙閣

味

焼肉・中華

岡山県倉敷市児島元浜町 145
11:00～14:30　16:00～21:30
不定休(月曜)
086-472-9520

オススメ 極撰ミスジ、前沢牛王様サーロイン

福岡県 ㈲井手精肉店

買

小売店

福岡県福岡市中央区警固1-4-28
10:00～19:00
日曜・祝日
092-781-7058

オススメ 牛ロース　ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼き

QRコードの使い方

QRコード対応のカメラ付き携帯電話やスマートフォンで読み込むと各店舗のホームページまたは所在地を確認できます。

※1　機種によって表示できない場合もあります。

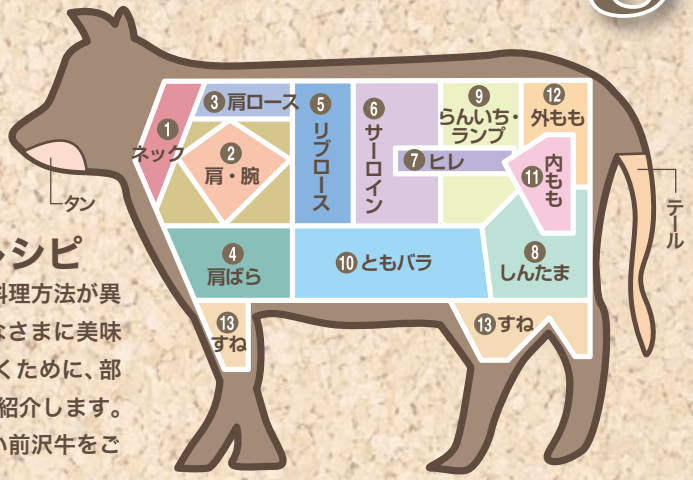
※2　QRコードの使い方はお持ちの携帯電話の取扱説明書を確認してください。

携帯電話等のカメラで読み取ってください。→
前沢牛協会HPQRコード
http://www.maesawagyu.net/association.html

※時期によっては前沢牛を取り扱っていない場合もあります。直接店舗にお問合せください。

前沢牛を食べられる店
前沢ガイドMAP

Cooking Guide



部位のお料理レシピ

牛肉は、部位によって料理方法が異なります。ここでは、みなさまに美味しく召し上がっていただくために、部位に適した料理方法をご紹介します。是非参考にして、美味しい前沢牛をご賞味ください。

❶ネック

【おススメ料理】
ハンバーグ・スープ
脂肪が少なく、赤身で硬めの肉質をしているのが特徴。ひき肉やこま切れなどに利用されている。コラーゲンが豊富。

❷肩・腕

【おススメ料理】
カレー・シチュー
同じ肩の部位内でも、やわらかさなど肉質に差がある。

❸肩ロース

【おススメ料理】
すき焼き・煮込み
やや筋が多いが、脂肪が適度にあり、やわらかく霜降りになりやすい。風味も優れている。

❹肩ばら

【おススメ料理】
焼肉
赤身と脂肪が層になり見映えがいい。
肉質は硬めだが旨味があり、焼肉ではカルビとしてよく出される。

❺リブロース

【おススメ料理】
すき焼き・しゃぶしゃぶ
きめ細かくやわらかな肉は霜降りの代表的な部位で、肉の旨味を味わえる。

❻サーロイン

【おススメ料理】
ステーキ
最高の肉質で牛肉を代表する部位である。
霜降りになりやすく、きめが細かくやわらかい。

❼ヒレ

【おススメ料理】
ステーキ・ローストビーフ
1頭から2本しかとれないため、肉質が優れた最高級の部位とされる。
きめが細かく非常にやわらかい。加熱しすぎると硬くなるので注意。

❽しんたま

【おススメ料理】
ステーキ
ももの中で一番肉質がいい。

❾らんいち・ランプ

【おススメ料理】
ステーキ・たたき
甘みのあるやわらかな赤身で、味に深みがある。

❿ともバラ

【おススメ料理】
シチュー・肉じゃが
肉質は肩バラとほぼ同じだが、濃厚な味。

⓫内もも

【おススメ料理】
ローストビーフ
牛肉の部位のなかでもっとも脂肪が少ない。外ももよりはやわらかめ。

⓬外もも

【おススメ料理】
すき焼き・カツ
きめがやや粗く脂肪の少ない硬めの赤身肉。

⓭すね

【おススメ料理】
ポトフ・ブイヨン
筋が多くて硬い赤身肉。長時間煮るとやわらかくなり、出汁をとるのに最適の部位。

お肉の上手な保存方法

美味しいお肉の風味を保つためのご家庭での保存方法をご紹介します。

ポイント

・1ヶ月程度の長期保存なら冷凍保存、2～3日の短期ならば冷蔵保存。
・冷蔵の場合は消費期限内に、冷凍の場合でも長くても1ヶ月以内にお召し上がりください。

牛肉の冷蔵方法

❶ペーパータオルなどで包み、軽く押さえるように肉の表面の水分を取る。
❷ラップでぴったり包み、ジッパーつき保存パックに入れ、できるだけ空気に触れないように保存。

牛肉の冷凍方法

❶ペーパータオルなどで包み、軽く押さえるように肉の表面の水分を取る。
❷スライスなら重ならないように広げて一回に使う量を、ステーキ肉などは1枚ずつ小分けにしてラップに包む。
❸トレイに並べて急速に冷凍。
❹凍ってから、ジッパー付き保存パックに移し、密閉して保存。

解凍方法

❶薄切り肉は凍ったまま調理。ステーキ肉は自然解凍。

美味しく食べよう
前沢牛